

LE JOURNAL DES FEMMES

Arnaud Faye, un chef sans failles et avec talent

Article mis à jour le 25/05/17
Alice Thierry

Pour Les chefs font leur cinéma avec Nespresso, Arnaud Faye a passé à la casserole l'univers de Pedro Almodovar. C'est les pieds dans le sable sur la Plage Nespresso que le cuisinier nous a raconté son menu. Moteur... Action !



Interview d'Arnaud Faye, chef de La Chèvre d'Or pour Les chefs font leur cinéma avec Nespresso

Nous rencontrons le chef de La Chèvre d'Or deux heures à peine avant le coup d'envoi de son dîner. Serein, il prend le temps de nous parler de ce qui l'a motivé à participer à l'événement Nespresso. Pour ce cuisinier de 38 ans à l'ascension fulgurante, le cinéma et la cuisine ont la même finalité : faire vivre des émotions. Une scénario qui ne le change pas de son quotidien. Aux commandes des fourneaux du restaurant de l'un des hôtels les plus fameux au monde, Arnaud Faye n'a qu'un scénario en tête : mettre des étoiles dans les yeux avec des assiettes solaires et de saison. Rencontre cinégastronomique.

Pourquoi avoir accepté ce challenge ?

Je travaille déjà le café dans certains de mes plats, j'aime par exemple l'associer avec des produits de la terre comme la morille. J'avais très envie d'explorer les arômes des grands crus Nespresso. Ils ont vraie complexité, une grande profondeur de saveurs ce qui est extrêmement attirant pour un chef.

Comment avez-vous pensé votre menu ?

J'ai une cuisine assez végétale complètement orientée vers la régionalité des produits. Le défi c'était de pouvoir marier cette identité avec l'univers extravagant de Pedro Almodovar. Cela donne quelque chose de doux et piquant, dans le sens interpellant. D'où cette aubergine confite au Grand Cru Exclusive Selection Kilimanjaro Peaberry que j'ai associé à du riz "Bomba" aérien. Un plat plein d'audaces, de saveurs et de textures.

Et le choix de Pedro Almodovar ?

Ce n'est pas forcément mon réalisateur préféré mais son statut de Président du jury m'a donné envie de lui faire un clin d'œil. Il a un univers tellement jubilatoire, atypique et coloré que cela me laissait une belle marge de manœuvre pour provoquer des émotions.

En cuisine, c'est quoi la palme du mauvais goût ?

De vouloir trop en faire. Non seulement dans l'assiette mais aussi hors des fourneaux, dans les médias. Je n'aime pas la surexposition.

Quelle recette met des étoiles dans les yeux de vos clients ?

Au restaurant, nous travaillons avec les saisons, les plats varient donc au fil des mois et des fruits et légumes dont on dispose. Quand je crée mes cartes, le but c'est qu'elle plaise à tout le monde et que chaque

personne y trouve un plat qui lui parle selon sa sensibilité et ses goûts. En ce moment par exemple, on a des petits pois frais que j'achète à un producteur local. Ils se suffisent presque à eux-mêmes tant ils sont gorgés de soleil. Ils donnent le smile !

Le dialogue est-il important aux fourneaux ?

Il est indispensable et il va de pair avec la compréhension. Dans notre métier, l'échange avec les équipes est fondamental. Pour avancer, il faut être ouvert et réceptif avant et après le service. Pendant, c'est silencieux. J'aime le calme en cuisine.

Comment vous sentez-vous quand le clap d'action est donné ?

Je fais ce métier pour l'action qu'il suscite. Je suis donc toujours excité, j'ai toujours l'envie même après des années. C'est fabuleux de faire découvrir un univers.

Et le clap de fin ?

On analyse notre service pour faire mieux le lendemain et les autres jours. Mais il ne faut pas que ce soit un trauma. On fait ce métier par plaisir y compris pour celui de nos équipes. Je ne veux pas que mes brigades viennent bosser la boule au ventre.

On parle souvent des "familles du cinéma". En cuisine, des familles existent-elles ?

Bien sûr. La cuisine est un petit milieu dans lequel on se connaît selon les façons de travailler, les chefs qui nous ont formé. Si l'on est parisien ou pas. De par mes expériences, j'ai pas mal bougé. Aujourd'hui, je me sens bien dans le sud. Je suis ravi de pouvoir m'approprier un terroir et de le moderniser. J'ai la chance de pouvoir faire vivre la cuisine du Comté Niçois qui jouit d'une richesse formidable.

Vous allez oser vous attaquer à la salade niçoise ?!

Le débat autour de la vraie recette est un peu stérile. La bonne recette est celle qui utilise les bons produits de saison. Actuellement, on met des

févettes, des artichauts, des petits pois crus parce qu'ils sont présent sur les étals et qu'ils sont tout simplement excellent. Dans trois mois on mettra peut-être autre chose. Il faut respecter les saisons pour respecter une recette.

Les récompenses et les prix vous important-ils ?

J'ai fait pas mal de concours, travaillé dans des des restaurants étoilés. Aujourd'hui, je ne cours plus après. J'en fais même abstraction. J'ai choisi mon métier par passion et je ne veux pas le subir à cause des étoiles. J'ai le droit et surtout l'envie de pouvoir faire d'autres choses à côté de mon métier.

La scénographie est-elle importante ?

Il ne faut surtout pas la négliger. Les clients viennent au restaurant comme ils iraient au théâtre. Ils veulent vivre une expérience. Il n'y a plus que l'assiette qui compte. Tout ce qui se joue aussi autour, en salle, entre en considération. Le service, la décoration et l'ambiance sont fondamentaux. C'est pour cela qu'à la façon d'un script, on écrit les choses pour que toutes les équipes soient raccords. Evidemment, cela ne se passe pas toujours de la même façon car il faut s'adapter mais le fil rouge est là.

Quel est votre moteur au quotidien ?

Le plaisir et le partage. Et ma famille bien sûr, et le temps que j'arrive à lui consacrer. Mon métier est très chronophage mais quand je suis avec mes proches, c'est à 100 %. Je vis ces moments intensément.

Aimeriez-vous faire un zoom sur un chef ou un pâtissier que vous admirez ?

Mon pâtissier, Julien Dugourd. Il était déjà au restaurant lorsque j'ai atterri à la Chèvre d'Or. Nous nous connaissons depuis des années et notre amitié est restée. Le fait d'avoir confiance et de se connaître l'un l'autre nous a permis de mettre en place une dynamique rapidement. On se comprend, on sait comment se positionner l'un par rapport à l'autre ce qui est indispensable dans une cuisine. C'est un pâtissier formidable et très talentueux.

Quelle est la composition de votre plateau télé ?

Je n'ai pas la télé ! Mais sinon, l'équivalent d'un plateau télé, ce serait des recettes très simples. Avec des fruits et légumes du marché et un morceau de poisson ou de viande grillés.

Et celle de votre plateau de fromage ?

Je suis Auvergnat donc forcément, des fromages de ma région type Salers, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Cantal, etc. Et sinon, le bleu ciré de Dominique Bouchait, Meilleur Ouvrier de France.